Plustove®

ESTUFA DE INDUCCIÓN MAGNÉTICA

# MANUAL DE INSTRUCCIONES

**SERVICIO AL CLIENTE:**
**(55)5872-3535 / 01800.8219.417**
**soporte@altrox.com.mx**
**soporte@plustove.com**

## COMPONENTES

- **Interruptor de encendido y apagado.**
- **Seleccionador de función: POTENCIA, TEMPERATURA, TIMER.**
- **POTENCIA: Modelos sencillos; 500W - 1800W**
  **Modelos Dobles; 300 - 1800W**
- **TEMPERATURA; 60°C – 240°C**
- **TIMER; 1-180 min.**
- **Signo MÁS (+) para aumentar temperatura, potencia o tiempo.**
- **Signo MENOS (-) para disminuir temperatura, potencia o tiempo.**
- **Cubierta de vidrio para colocar los utensilios de cocina.**

NOTA:
No todas las especificaciones y funcionalidades aplican a todos los modelos.

# BIENVENIDO AL MUNDO

Plustove®

**PLUSTOVE** está en constante búsqueda por llevar a su hogar, productos innovadores que resuelvan necesidades y hagan más sencilla la vida.

Sabemos que usted merece lo mejor. Por eso nos esforzamos por desarrollar productos con los más altos estándares de calidad, en cuanto a materiales de fabricación, diseño funcional y estética.

Compartimos con usted la pasión por la cocina y la estética del hogar.

Además, todos nuestros productos promueven la salud y el cuidado del medio ambiente.

Le deseamos que disfrute al máximo su estufa **PLUSTOVE** y esperamos ganarnos su confianza para crecer, satisfaciendo sus necesidades en el hogar.

# ÍNDICE

I. Información General

II. Especificaciones Técnicas

III. Empaque, almacenaje y transporte.

IV. Preparativos previos al uso

V. Funcionamiento

VI. Seguridad

VII. Operación del producto

VIII. Limpieza

IX. Reciclaje

X. Códigos de error

XI. Póliza de Garantía

# I. INFORMACIÓN GENERAL

**A. Acerca de este manual**

Este manual contiene información acerca de la instalación, operación y mantenimiento de su aparato **PLUSTOVE** y deberá ser conservado como una importante fuente de información, tanto antes de usar el producto, como después para referencia.

El conocimiento de las instrucciones de seguridad explicadas en este manual asegurarán un uso seguro y correcto del aparato.

En adición a la información contenida aquí, usted deberá cumplir las leyes y estándares de seguridad de su localidad, así como usar sentido común para evitar accidentes.

**NOTA:** Este manual aplica para diferentes modelos de estufa de inducción. Su aparato pudiera tener características que no están cubiertas en el contenido del mismo. Para cualquier aclaración que requiera, favor de comunicarse a nuestro centro de servicio.

**IMPORTANTE:** Lea este manual con detenimiento y en su totalidad. El fabricante no se hace responsable por daños o problemas de funcionamiento, resultado de no seguir las instrucciones de uso.

**DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD:** Este aparato está certificado y cumple con la regulación establecida por la Norma Oficial Mexicana para garantizar la seguridad y su desempeño. En caso de requerirlo, le podemos enviar una copia del certificado.

# II. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MIENTRAS NUESTROS COMPETIDORES ESCATIMAN EN EL USO DE MATERIALES PARA FABRICAR ESTUFAS DE INDUCCIÓN, EN SENKEN NOS ESFORZAMOS POR ASEGURAR QUE USTED RECIBA LA MEJOR CALIDAD Y TECNOLOGÍA, COMO:

- Potencia máxima de 1,800 W para lograr una velocidad cuatro veces mayor que con la estufa de gas y la resistencia eléctrica.
- Todas las estufas cuentan con una placa BLACKGLASS, lo que proporciona una alta una resistencia al cambio brusco de temperatura.

| Modelo Básicos | Modelos Dobles | Voltaje de Conexión |
|---|---|---|
| Marseille | Monaco | 100 -120V 60 Hz |
| Bordeaux | Luxembourg | |

| Cubierta | Potencia | Temperatura | Tiempo |
|---|---|---|---|
| Black glass | Modelos Básicos<br>500 W - 1800 W | 60 - 240 °C | 1 - 180 min. |
| | Modelos Dobles<br>300 W - 1800 W | | |

Consumo de energía en modo de espera: 1,36 Wh
Consumo de energía en modo de operación: 1 560 Wh

**IMPORTANTE.**
En los modelos dobles, la potencia total se reparte entre los dos lados; el lado derecho tiene una capacidad de 300 - 1000 watts, mientras que el lado izquierdo tiene de 800 - 1800 watts

Ejemplo. Si configuramos 800 watts del lado derecho, solo podremos utilizar 1000 watts del lado izquierdo.

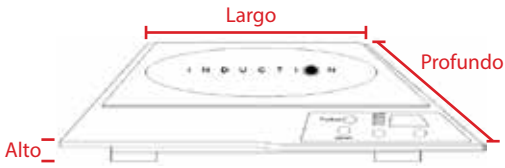
# MEDIDAS DE ESTUFAS

Medida de la plancha son las dimensiones del vidrio y de la altura desde las patas.

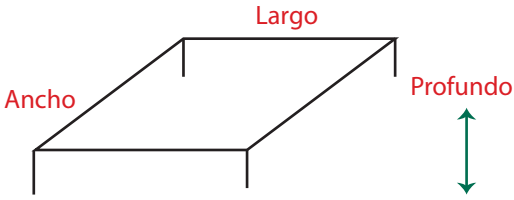
Medidas de la base es el tamaño del corte que deberá hacer en caso de querer empotrarla.

| MODELOS | MEDIDAS DE LA PLANCHA / CM | | | MEDIDAS DE LA BASE / CM | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | ALTO | LARGO | ANCHO | LARGO | ANCHO | PROFUNDO |
| **BORDEAUX** | 6.5 | 33.1 | 38.2 | | | |
| **MARSEILLE** | 7.5 | 30.2 | 37.2 | 27.5 | 34.5 | 18 |
| **LUXEMBOURG** | 7 | 69 | 42 | 66.5 | 39.5 | 18 |
| **MONACO** | 7 | 69 | 42 | 66.5 | 39.5 | 18 |

MEDIDAS DE LA PLANCHA / CM




MEDIDAS DE LA BASE / CM



**NOTA. Es recomendable hacer un corte de 18 a 20 cm de profundidad para la correcta ventilación de la estufa y de esta manera evitar un sobrecalentamiento.**

# III. EMPAQUE, ALMACENAJE Y TRANSPORTE

**Revisión al recibir el producto:**
Al recibir su producto verifique que venga completo y en buen estado. En caso de que exista cualquier problema, repórtelo de inmediato a nuestro **Centro de Servicio**. Usted cuenta con 48 horas para reportar daños aparentes u ocultos a partir de la fecha de compra.

**Empaque:**
Le recomendamos guardar el empaque original, ya que le puede ser útil para proteger el producto, cuando lo quiera transportar fuera de su hogar o en caso de requerir enviarlo al Centro de Servicio PLUSTOVE.

**Almacenaje:**
Mantenga el empaque cerrado hasta que el producto se instale en un lugar seco y ventilado.

- No lo almacene en exteriores.
- Manténgalo siempre seco y libre de polvo.
- No lo limpie con líquidos abrasivos o fibras metálicas.
- No lo deje expuesto a la luz directa del sol.
- Evite golpes y vibraciones.

# IV. PREPARATIVOS PREVIOS AL USO

**Antes de operar su nuevo aparato:**

1. Remueva todos los materiales de empaque.
2. Coloque el aparato sobre una superficie nivelada, estable, seca y que no sea conductora de fuego.
3. La estufa debe mantenerse alejada de otras fuentes de calor, dejando 5 cm libres en todos sus lados para facilitar la circulación del aire.
4. Evite bloquear las rejillas de ventilación, ya que podrá ocasionar un sobrecalentamiento y el aparato se apagará.
5. Asegúrese de conectar el cable a una clavija que esté adecuadamente conectada a tierra. Esto le reducirá riesgos de recibir descargas eléctricas o de ocasionar un corto circuito en su instalación.

**NOTA:** Es responsabilidad del instalador el cumplimiento de la ley y reglamentos locales de uso de electricidad. El aparato puede NO funcionar si no se cuenta con una instalación reglamentaria.

# V.FUNCIONAMIENTO

**EN TODOS LOS MODELOS: ANTES DE ENCENDER LA ESTUFA DE INDUCCIÓN, SE DEBE COLOCAR EL TRASTE METÁLICO SOBRE EL CRISTAL, DE PREFERENCIA CON EL CONTENIDO A COCINAR; DE LO CONTRARIO EN LA PANTALLA SE INDICARÁ E0 (ERROR "0").**

**1.** Para encender la Estufa oprima el botón **ON\OFF.**

**2.** La estufa se enciende en nivel medio de potencia, **HEATING.** Para poder modificar la intensidad oprima los botones de **+ (MÁS)** / **- (MENOS)**.

**3.** Para modificar la temperatura, primero debe oprimir el botón **FUNCTION** hasta que se encienda el testigo **TEMP** (foco rojo)**.** En la pantalla aparece la temperatura actual en grados centígrados.

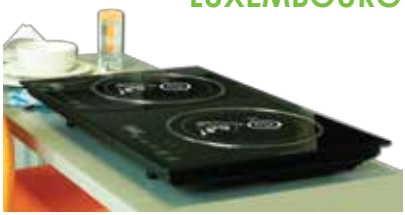
**4.** Para programar el tiempo, **TIMER**, presione el botón FUNCTION hasta seleccionar la opción deseada. Para poder modificar los valores oprima las teclas de **+ (MÁS)** / **- (MENOS)**, se puede programar de 1 a 180 min.

**El indicador TEMP muestra valores en grados centígrados, mientras que el indicador HEATING indica valores en Watts. AMBOS SON INDEPENDIENTES Y NO TIENEN RELACIÓN ENTRE SÍ.**

**MARSEILLE**

**BORDEAUX**

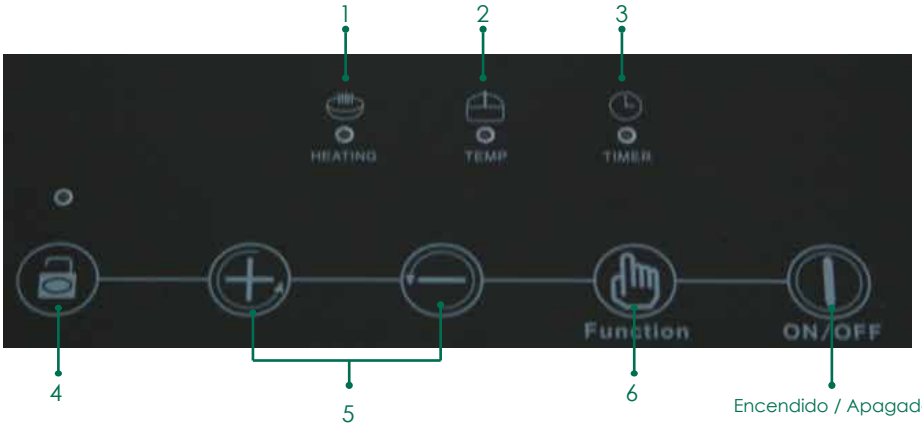
**LUXEMBOURG**



**MONACO**

# V.FUNCIONAMIENTO

## PANEL DE CONTROL




**1. FUNCIÓN HEATING.** Es la potencia de la estufa y determinará la velocidad con que se calienta el utencilio; es la cantidad de energía eléctrica que se suministra a la estufa. En los modelos dobles, la potencia total se reparte entre los dos lados; el lado derecho tiene una capacidad de 300 - 1000 watts, el lado izquierdo tiene de 800 - 1800 watts

**2. FUNCIÓN TEMP.** La temperatura se indica en grados centígrados, determina la velocidad con que se cocinarán los alimentos. De 60 - 240 °C.

**3. FUNCIÓN TIMER.** Programa el tiempo de cocción de tus alimentos; cuando el contador llegue al final, automáticamente se apagará la estufa. De 1 a 180 minutos.

**4. BOTÓN LOCK.** Este botón sirve para bloquear el panel de control, al activarlo no podrán modificarse los valores. Para bloquear y desbloquear presiona de 2 a 3 segundos.

**5. BOTÓN +(MÁS) / -(MENOS).** Sirve para modificar los valores.

**6. BOTÓN FUNCTION.** Con este botón seleccionamos la función deseada.

**IMPORTANTE.** En los modelos dobles, la potencia total (1800watts) se divide entre las dos zonas. Ejemplo. Si configuramos 800 watts del lado derecho, solo podremos utilizar 1000 watts del lado izquierdo.

# VI. SEGURIDAD

Le recomendamos seguir todos los consejos de seguridad que le proporciona este Manual de Instrucciones.

## Información general

Este aparato ha sido diseñado en apego a los estándares actuales de seguridad. Sin embargo, se pueden ocasionar lesiones peligrosas si se maneja inadecuadamente. Conocer el contenido de este manual y evitar cometer errores son los factores esenciales para operar el aparato de manera segura.

No intente realizar modificaciones o alteraciones que no estén claramente aprobadas por el fabricante. De lo contrario, se expone usted a riesgos contra su salud y a reducir la eficiencia del producto.

A continuación algunos consejos de seguridad:

- No deje el aparato operando sin su atención.
- No permita que niños o personas no calificadas operen el producto.
- Guarde este manual y asegúrese de que acompañe al producto en caso de traspasarlo a otro dueño.
- Use el producto en interiores solamente.

## Uso comercial

A menos de que haya usted adquirido uno de nuestros modelos diseñados para uso comercial, no recomendamos que opere el producto con ollas demasiado grandes ni por periodos prolongados de tiempo.

## Intención de uso para el que fue diseñado

Una operación segura se garantiza solo cuando el aparato se utiliza para lo que fue diseñado. Cualquier intervención técnica, así como ensamblaje y mantenimiento debe ser realizado por el Centro de Servicio SENKEN.

## La estufa de inducción no debe usarse para:

-Calentar materiales inflamables, dañinos, volátiles o similares.

-Calentar latas selladas.

**Precaución**. El uso del aparato para cualquier otra función que no sea para la que fue diseñado originalmente, queda prohibido y elimina cualquier responsabilidad ante quejas por daños o perjuicios resultado del mal uso.

# VII. OPERACIÓN DEL PRODUCTO

Al encender la estufa de inducción **SENKEN**, se genera una capa de magnetismo justo por encima de la cubierta. Esta energía magnética es absorbida por la olla o el sartén, provocando que se caliente de forma rápida y eficiente, ya que no se está desperdiciando calor hacia el medio ambiente. La estufa, de hecho, no se calienta más que por el calor que es traspasado de la olla hacia la cubierta de vidrio. Este sistema nos ofrece la posibilidad de controlar la temperatura de cocción casi de manera instantánea, tanto cuando queremos subirla, como cuando queremos bajarla.

**Algunos beneficios son:**

- Gran velocidad para cocinar.
- Ahorro en el gasto de energía.
- Fácil limpieza.
- Mayor seguridad.
- Control preciso sobre temperatura de cocción.
- Programación de tiempo.

**Puesta en funcionamiento:**

1. Conecte el aparato.
2. Coloque una olla o sartén sobre la cubierta. **NO** encienda la estufa hasta asegurarse de que el utensilio contenga lo que se va a preparar, de lo contrario éste se sobrecalentará y se apagará la estufa.
3. Encienda el interruptor presionando el botón **ON/OFF**.
4. El aparato comienza a calentar en un nivel intermedio de potencia.
5. Utilice lo símbolos de (+) y (-) para modificar la potencia **(500W-1,800W)**.
6. Presione el botón **FUNCTION** una vez, para modificar la temperatura deseada para cocinar los alimentos. Utilice lo símbolos de (+) y (-) para modifica para elegir temperatura ideal.
7. Presione el botón **FUNCTION** nuevamente si se desea programar un periodo de tiempo para que la estufa se apague automáticamente. Utilice lo símbolos de (+) y (-) para seleccionar la cantidad de minutos de operación deseada.
8. Para apagar manualmente presione el botón **ON/OFF**

**NOTA: Una vez alcanzado el punto de ebullición, se recomienda bajar la potencia , esto mantendrá la ebullición y ahorrará energía.**

# OLLAS Y SARTENES PARA COCINAR CON INDUCCIÓN

La olla o sartén debe ser plana, con un diámetro mayor a 12 cm y tiene que ser susceptible al magnetismo. Es decir, se le debe de poder pegar un imán a la parte externa de la base.

Los materiales más comunes que se pueden usar son:

- Acero al alto carbón (fierro).
- Acero inoxidable 18/10 con difusor de calor en aleación con otros metales como el aluminio, cobre y fierro.
- Peltre.
- Acero esmaltado.

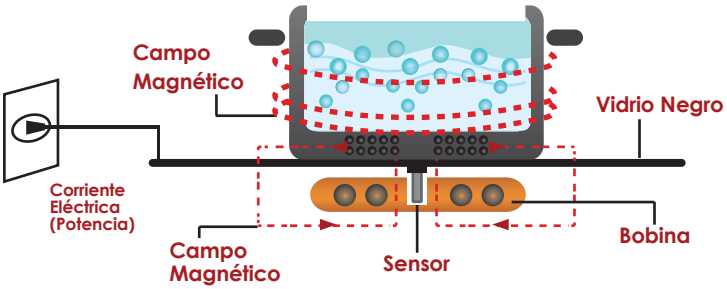
La mayoría de las baterías de cocina de prestigio vienen marcadas con un símbolo y la leyenda **"Induction Ready".**
Es muy recomendable comprar productos que hayan sido diseñados para operar con estufas de inducción, ya que algunos materiales podrían funcionar, pero el desempeño puede no ser óptimo y se podría generar un sobrecalentamiento de la unidad.

## Consejos de seguridad:

*1. Coloque la estufa sobre una superficie plana, nivelada y horizontal.*
*2. Nunca coloque la estufa sobre superficies que puedan ocasionar flama, como alfombras, trapos o plásticos.*
*3. No bloqueé las ranuras de ventilación.*
*4. Asegúrese que el cable de conexión no está dañado y que no entra en contacto con orillas filosas o altas temperaturas.*
*5. No utilice ninguna substancia flamable, ácida o alcalina cerca de la estufa.*

**¡PRECAUCIÓN!:** No toque la superficie caliente de la cubierta de vidrio.
Aunque la estufa no se calienta por sí sola, la olla le puede transmitir calor al vidrio.
**ADVERTENCIA:** No toque o inserte objetos como alambres ni herramientas a través de las ranuras de ventilación.
**ATENCIÓN:** Esto puede ocasionarle una electrocución.

# ¿CÓMO FUNCIONA LA INDUCCIÓN MAGNÉTICA?




## Lo que se calienta es el utensilio, no la estufa.

La vibraciones, creadas por el campo magnético, aceleran las moléculas del utensilio de cocina, provocando fricción entre ellas y traduciendo este movimiento acelerado en energía, la cual percibimos como calor.

A diferencia de una estufa eléctrica o de gas, donde el calor se transfiere únicamente a la base del recipiente, con las estufas de inducción magnética SENKEN, la transferencia de calor se hace 100% a toda el área del utensilio, aprovechando de manera eficiente la energía.

## VIII. LIMPIEZA

- Antes de mover o de limpiar su estufa **SENKEN**, asegúrese de que el cable está desconectado de la toma de corriente y que el aparato se ha enfriado.
- No utilice agentes limpiadores abrasivos y asegúrese de que no entre agua al interior de la estufa.
- Jamás sumerja la estufa, ni su cable, en agua o cualquier líquido.
- Utilice solamente un trapo suave, humedecido levemente con agua y detergente para platos, para remover huellas, manchas, grasa o polvo.
- Asegúrese de secar bien la superficie limpiada previamente con trapo húmedo.

### Mantenimiento

- Verifique continuamente que el cable está en buen estado.
- Nunca opere el aparato si detecta algún daño al cable o a su clavija.
- Cualquier reparación o servicio de mantenimiento debe ser realizado por un Centro de Servicio autorizado por SENKEN.

## IX. RECICLAJE

Al final de su vida útil, el aparato debe ser desechado de acuerdo a la regulación local y federal sobre reciclado. Le recomendamos contactar a sus autoridades para recibir indicaciones al respecto.

## X. CÓDIGOS DE ERROR

- En ocasiones, su aparato dejará de operar y la pantalla de display mostrará un código de error.
- A continuación enlistamos el significado de dichos códigos para facilitar la corrección del problema.
- En caso de requerir ayuda, no deje de contactar nuestro **Centro de Servicio**.

| CÓDIGO DE ERROR | CAUSA |
|---|---|
| **E0** | **Asegúrese de poner una olla o sartén (que contenga lo que va a cocinar) sobre la hornilla antes de encender la estufa.**<br>**Asegúrese de usar un utensilio compatible.** |
| **E1** | **Voltaje es inferior a 95V** |
| **E2** | **Voltaje es superior a 145V** |
| **E3** | **Algún componente está dañado.**<br>**Contacte al Centro de Atención al Cliente para ayuda y reparación.** |

Plustove®

ESTUFA DE INDUCCIÓN MAGNÉTICA

# XI. PÓLIZA DE GARANTÍA

ALTROX, S.A. DE C.V.
Blvd. Manuel Ávila Camacho No. 2900 Int. 901
Col. Pirules, Tlalnepantla de Baz
EDO. MEX. C.P. 54040 MÉXICO
RFC: ALT 03081919A
TEL. (55)5872-3535 | 01800.8219.417

**PRODUCTO:**
Estufa de Inducción
**MARCA:**
PLUSTOVE
**MODELOS:**
Marseille, Bordeaux,
Mónaco, Luxembourg.

**GARANTÍA**

El aparato que usted ha adquirido cuenta con una garantía de doce meses de servicio a partir de la fecha de adquisición, otorgada por: **ALTROX, S.A. DE C.V.,** bajo las siguientes condiciones:

- Adquirir el producto con un distribuidor autorizado por ALTROX, S.A. de C.V. Para saber más acerca de los distribuidores autorizados comunícate al teléfono 5872.3535 o escríbenos, soporte@saltrox.com.mx
- Enviar el producto en su empaque original.
- Para obtener el servicio de garantía, el consumidor debe facilitar una prueba de compra del distribuidor autorizado bajo la forma de una Factura de Venta o un Recibo de Compra, como evidencia de que la unidad está dentro del período de garantía. ALTROX, S.A. de C.V. se compromete a reparar o reemplazar la unidad defectuosa si la falla es atribuible a un defecto de fabricación.
- En ningún caso el tiempo de reemplazo y/o reparación del producto será mayor a 45 días. Transcurrido este plazo, ALTROX, S.A. de C.V. procederá a efectuar la devolución del importe respectivo de la compraventa.
- Para enviar la estufa a garantía, el consumidor se compromete a cubrir los gastos de transportación así como para regresar el producto al domicilio del mismo.
- ALTROX, S.A. de C.V. no se hace responsable por daños ocasionados en la estufa durante la transportación. Es responsabilidad del consumidor enviar debidamente empacado el producto. Así mismo, ALTROX, S.A. de C.V. se compromete a enviar de regreso el producto debidamente empacado y protegido, en caso de presentar algún daño al momento de la recepción, el cliente deberá notificar en los primeros 3 días naturales, a partir de la recepción, sobre el estado en el que llego el producto. Deberá enviar una fotografía donde se muestre el estado en el que llegó el producto, si el daño o falla no son visibles, deberá enviar un informe reportando el mal funcionamiento de la estufa.

**PARA HACER VÁLIDA SU GARANTÍA**

**PONERSE EN CONTACTO CON EL CENTRO DE SERVICIO PLUSTOVE**

Plustove®

ESTUFA DE INDUCCIÓN MAGNÉTICA

# XI. PÓLIZA DE GARANTÍA

ALTROX, S.A. DE C.V.
Blvd. Manuel Ávila Camacho No. 2900 Int. 901
Col. Pirules, Tlalnepantla de Baz
EDO. MEX. C.P. 54040 MÉXICO
RFC: ALT 03081919A
TEL. (55)5872-3535 | 01800.8219.417

**PRODUCTO:**
Estufa de Inducción
**MARCA:**
PLUSTOVE
**MODELOS:**
Marseille, Bordeaux,
Mónaco, Luxembourg.

## GARANTÍA

- Esta Garantía ampara la totalidad de las piezas y accesorios del producto, excepto cristal.
- Todos los gastos por transporte y envío son responsabilidad del comprador.
- ALTROX, S.A. de C.V. resguardará el producto un lapso no mayor a 30 días naturales a partir de la fecha de recepción del producto, después de este tiempo, se procederá con la destrucción del mismo.

Si usted adquiere una estufa SENKEN en el sitio www.senken.com.mx;

- ALTROX, S.A. de C.V. envía el producto debidamente empacado y protegido. Deberá notificar en los primero 3 días naturales de la recepción si el producto presenta alguna falla o defecto atribuible a la transportación.
- Si la falla o defecto son visibles, deberá enviar una foto, donde se muestre el daño junto con el recibo de compra, vía correo electrónico, antes de enviar la estufa; soporte@altrox.com.mx.
- Si el daño o defecto no son visibles, se deberá enviar un informe vía correo electrónico, junto con el recibo de compra, explicando las fallas o comportamiento que presenta la estufa antes de enviarla al Centro de Servicio; info@senken.com.mx.

**Esta Garantía será nula en los siguientes casos:**

- Cuando la garantía haya expirado.
- Por descargas eléctricas.
- Por presencia de plagas.
- Si el producto presenta golpes, raspaduras, rayaduras o roturas, presencia o residuos de líquidos o sustancias que afecten su funcionamiento.
- Por no enviar debidamente empacado para la revisión.
- Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas para las que fue diseñado.
- Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que se le acompaña.
- Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por el fabricante, importador o comercializador responsable respectivo.

**PARA HACER VÁLIDA SU GARANTÍA**

**PONERSE EN CONTACTO CON EL CENTRO DE SERVICIO PLUSTOVE**

Plustove®

ESTUFA DE INDUCCIÓN MAGNÉTICA

**NOMBRE DEL CLIENTE:** _____

**DOMICILIO:** _____

_____

**CIUDAD:** _____

**TELÉFONO:** _____

**CORREO ELECTRÓNICO:** _____

**FECHA DE COMPRA:** _____

**SELLO Y FIRMA DE LA TIENDA:**

## CENTRO DE SERVICIO:


**ALTROX, S.A. DE C.V.**

**Blvd. Manuel Ávila Camacho No. 2900 Int. 901**
**Col. Pirules, Tlalnepantla de Baz**
**Estado de México C.P. 54040 MÉXICO**
**TEL. (55)5872-3535 | 01800.8219.417**
**soporte@altrox.com.mx**
**soporte@plustove.com**
**www.plustove.com**

**NO DEVOLVER**
**ESTE PRODUCTO**
**A LA TIENDA.**

**POR FAVOR LLAME**
**A NUESTRO CENTRO DE SERVICIO**

**D.F. Y ÁREA METROPOLITANA**
**5872.3535**

**INTERIOR DE LA REPÚBLICA**
**01800.8219.417**

NOM — ANCE

**COCINA DE INDUCCIÓN**
**MARCA: Plustove**
**MODELO: Bordeaux, Luxembourg, Marseille, Monaco**
Hecho en China
Importado por: Altrox, S.A. de C.V.
Domicilio: Blvd. Manuel Ávila Camacho No.2900 Int.901
Col. Pirules, Tlalnepantla, EDO. MEX. C.P.54040 MÉXICO
RFC: ALT03081919A
Especificaciones Eléctricas:
120 V ~ 60 Hz 1800 W
Consumo de energía en modo de espera: 1,36 Wh
Consumo de energía en modo de operación: 1 560 Wh

Antes de usar el producto lea el instructivo y consérvelo para futuras referencias.
Fijación tipo "Y". Si el cordón de alimentación se daña, éste debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio técnico o por personal calificado para evitar un peligro